PATE DE COINGS

Pour 50 carrés de 2,5 cm de côté: 1 kg de coings, 1 kg de sucre en poudre, 40 g de gélifiant pour confiture, 30 g de beurre, 4 c à soupe de sucre cristallisé.

Lavez les coings, coupez-les en morceaux et retirez coeurs et pépins. Mettez les pépins dans un nouet de mousseline et ajoutez-les dans la casserole. Couvrez tout juste d'eau, portez à ébullition et laissez cuire 15 mn. Passez les fruits au moulin à légumes. Remettez la purée de fruits dans la casserole, ajoutez le sucre en poudre et le gélifiant. Joignez le beurre et faites chauffer de nouveau tout en remuant jusqu'à ce que la purée de fruits se détache des parois de la casserole (+ ou - 20 mn). Versez cette purée dans un moule rectangulaire tapissé de papier d'aluminium huilé. Laissez sécher dans un endroit sec et frais pendant plusieurs jours (si possible dans un courant d'air). Démoulez sur une planche saupoudrée de sucre. Découpez en carrés. Roulez-les dans le sucre cristallisé. On peut faire des pâtes de fruits avec toute sorte de fruits (pommes, abricots, poires), mais elles sont plus faciles à réussir avec des fruits riches en pectine comme les coings et les pommes. Le gélifiant employé dans cette recette est facultatif, mais il facilite la prise.

PATE DE POMMES

Retirez les pépins des pommes et réunissez-les dans un petit sachet de mousseline. Lavez rapidement les pommes dans de l'eau citronnée. Mettez un peu d'eau additionnée d'une cuillerée à café de jus de citron dans le fond de la bassine à confiture de façon à avoir une hauteur de 2 cm. Ajoutez les pommes (après avoir coupé les quartiers en fines tranches), et le sachet de pépins. Laissez cuire à feu très doux en remuant souvent jusqu'à ce que les pommes soient réduites en compote. Laissez refroidir, retirez le sachet de pépins, passez au tamis. Remettez à feu doux. Faites réduire presque de moitié sans cesser de remuer, en veillant bien à ne pas laisser prendre le fond. Pesez alors cette compote. Mettez le même poids de sucre cristallisé dans la bassine à confitures (vidée) avec très peu d'eau (2 dl par kg) et faites cuire. Lorsque le sirop est au cassé (149° à 150°C au thermomètre à sirop, une goutte de ce sirop jetée dans l'eau froide devient dure et cassante), jetez-y la compote. Continuez la cuisson à feu doux sans cesser de remuer: la pâte peu à peu forme une grosse boule et se détache de la bassine à confiture. Huilez un moule plat carré ou rectangulaire (couvercle de boîte a biscuits par exemple). Versez la pâte sur 1 cm d'épaisseur, lissez la bien et mettez-la à sécher 3 ou 4 h à four très doux, en laissant le four ouvert. Saupoudrez de sucre cristallisé. Laissez à l'air deux jours dans un endroit sec. Retournez la pâte. Saupoudrez le dessous de sucre, laissez encore deux jours. Coupez en petits morceaux et conservez en boîte de fer dans un endroit sec en intercalant une feuille de papier entre les couches. La pâte de pommes se conserve pendant des mois.

PATE DE VIOLETTES

Faites cuire 2 kilos de sucre au grand boulé. Ajoutez-y alors 1 kilo dc violettes pilées et 1 kilo de gelée de pomme. Mélangez bien et laissez réduire 10 minutes pas plus, les violettes sont fragiles.

PATE DE FRUITS AU SESAME

375 g de sucre, 5 c à soupe de miel, 150 g de graines de sésame.

Chauffer le sucre et le miel jusqu'à l'obtention d'un caramel léger. Incorporer les graines de sésame. Etaler sur une feuille de papier d'aluminium. Laisser refroidir et dé&couper. Tremper le couteau dans l'eau chaude pour faciliter la découpe.

PATE DE PISTACHES

125 g de pistaches décortiquées et réduites en poudre, 125 g de sucre, 1 c à soupe de crème de riz, 1 c à soupe d'eau chaude. Bien malaxer le tout pour obtenir une pâte.

PATE D'AMANDES

125 g de poudre d'amandes, 125 g de sucre en poudre, 15 g de crème de riz, 1 c à soupe d'eau chaude, 1 c à soupe de kirsch, colorant.

Délayez la crème de riz avec l'eau chaude et le kirsch. Mélangez amandes en poudre, sucre, pâte de crème de riz. Travaillez le mélange au pilon pour obtenir une pâte ferme et lisse. Pour de la pâte au café remplacer le kirsch par 1 c à café d'essence de café et 2 c à café d'eau.

PATE D'AMANDES (2)

Pour 250 g de pâte d'amandes: 125 g de sucre glace, 125 g d'amandes moulues en poudre, le blanc d'un petit oeuf, quelques gouttes d'essence d'amandes amères, colorant alimentaire liquide à volonté.

Mettez d'abord le sucre et la poudre d'amandes dans un robot-mixeur. Joignez alors 2 ou 3 gouttes d'essence d'amandes amères. Si vous voulez colorer la pâte d'amandes, ajoutez à ce moment quelques gouttes du colorant choisi. Puis ajoutez progressivement le blanc d'oeuf tout en faisant fonctionner l'appareil. Poudrez la table de sucre glace et abaissez la pâte d'amandes au rouleau sur 1,5 cm d'épaisseur. Découpez des petits disques à l'emporte-pièce et disposez-les régulièrement espacés sur un plateau tapissé de papier sulfurisé. Décorez-les de noisettes ou d'amandes enfoncées au centre et laissez sécher une nuit dans un endroit sec. Vous pouvez conserver ces friandises quelques jours enfermées dans une boîte.

PATE D'AMANDES ORIENTALE

250 g d'amandes, 4 amandes amères (ou une c à café d'extrait d'amandes amères), 200 g de sucre, 1 c à café d'eau de fleur d'oranger ou 1 paquet de sucre vanillé, 1 blanc d'oeuf. Râper les amandes et mélanger le tout.